

Tout équipement électronique ou électrique défectueux dont vous souhaitez vous débarrasser, doit être déposé dans un centre de recyclage approprié : consultez votre revendeur.

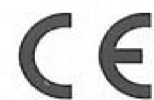
Entronic

MACHINE A PAIN

REFERENCE 102803

NOTICE D'EMPLOI





INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

1. Veuillez lire toutes les instructions du mode d'emploi et conservez-les dans un endroit sûr!
2. Avant d'utilisez l'appareil, vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle mentionnée sur la plaque signalétique de celui-ci. L'appareil ne doit être branché que sur un réseau électrique dont l'installation est conforme aux normes de sécurité.
3. N'utilisez jamais l'appareil avec un câble de raccordement défectueux, suite à un disfonctionnement, où lorsque l'appareil présente des défauts. Dans un tel cas, faites vérifier.
4. et réparer l'appareil par le service après-vente où un réparateur agréé.
5. Ne réparez jamais votre appareil vous-mêmes, vous annuleriez la garantie. Une mauvaise utilisation de l'appareil annulerait également la garantie.
6. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil, en effet après la cuisson, la machine à pain est chaude. Utilisez des gants isolants.
7. N'immerger jamais votre appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le câble de raccordement.
8. Débranchez votre appareil lorsque vous ne l'utilisez plus, avant d'assembler où de démonter les accessoires que vous utiliser, et avant de le nettoyer.
9. Ne laisser pas pendre la câble de raccordement sur les rebords d'une table, où sur une surface chaude.
10. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabriquant risque d'entraîner des disfonctionnements. Employez l'appareil exclusivement pour l'utilisation prévue.
11. IMPORTANT: Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
12. Ne placez par votre appareil prêt d'une source de chaleur (plaque gaz, électrique, four).
13. Ne touchez par les parties en mouvement de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.
14. N'allumez jamais la machine à pain sans avoir placer le moule à pâte rempli d'ingrédients.
15. Placez l'appareil de sorte qu'il ne glisse pas du plan de travail, ce qui risque d'arriver lors du pétrissage d'une pâte lourde. Veuillez y pensez notamment en programmant l'appareil à l'avance lorsque la machine doit travailler sans surveillance. Si vous avez un plan de travail très lisse, il convient de placer l'appareil sur un support mince en caoutchouc pour éviter qu'il ne glisse.

ECRAN DIGITAL - 12 PROGRAMMES

Programme/ Poids		PAIN BASIQUE		PAIN BLANC		PAIN COMPLET		PAIN RAPIDE	PAIN SUCRE		PAIN ULTRA RAPIDE I	PAIN ULTRA RAPIDE II
		2:53	3:00	3:40	3:50	3:32	3:40	1:40	2:50	2:55	0:58	0:58
		1.5Lb	2.0	1.5	2.0	1.5	2.0		1.5	2.0	1.5	2.0
Pétrissage 1	MARCHE : 1sec ; ARRET: 1sec,	2min(s) 2:51	2 2:58	2 3:38	2 3:48	2 3:30	2 3:38	2 1:38	2 2:48	2 2:53	2 0:56	1 0:57
	MARCHE : 29sec ; ARRET : 1sec,	4min(s) 2:47	4 2:54	4 3:34	4 3:44	4 3:26	4 3:34	N/A	4 2:44	4 2:49	4 0:52	3 0:54
	Pétrissage en continu, NE CHAUFFE PAS	3min(s) 2:44	4 2:50	10 3:24	12 3:32	3 3:23	4 3:30	5 1:33	4 2:40	4 2:45	6 0:46	5 0:49
Monte 1	MONTE UNIQUEMENT, PAS DE PETRISSAGE ET PAS DE CHAUFFAGE	20min(s) A 2:24	20A 2:30	40A 2:44	40A 2:52	25 2:58	25 3:05	5 1:28	5 2:35	5 2:40	N/A	N/A
Pétrissage 2	Pétrissage	5min(s) 2:19	5 2:25	2 2:42	2 2:50	5A 2:53	5A 3:00	8 1:20			N/A	N/A
	MARCHE : 29sec ; ARRET : 1sec,	4min(s) 2:15	5 2:20	12 2:30	15 2:35	8 2:45	10 2:50		10A 2:25	10A 2:30		
	MARCHE : 29sec ; ARRET: 1sec,	5min(s) 2:10	5 2:15	5 2:25	5 2:30	5 2:40	5 2:45		10 2:15	10 2:20		
	CHAUFFE à ce stade, Température à 30°C, MARCHE : 5sec ; ARRET : 25sec											
Monte 2	Température à 32°C, MARCHE : 5sec ; ARRET : 25sec	20min(s) 1:50	20 1:55	20 2:05	20 2:10	20 2:20	20 2:25	N/A	20 1:55	20 2:00	N/A	N/A
	Pétrissage 30sec	0.5min(s)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5		0.5	0.5		
	Température à 32°C, MARCHE : 5sec ; ARRET : 25sec	4.5min(s) 1:45	4.5 1:50	9.5 1:55	9.5 2:00	14.5 2:05	14.5 2:10		9.5 1:45	9.5 1:50		
Monte 3	Température à 34°C, MARCHE : 5sec ; ARRET : 25sec, PAS DE PETRISSAGE	45min(s) 1:00	45 1:05	50 1:05	50 1:10	70 0:55	70 1:00	N/A 1:20	55 0:50	50 1:00	11 0:35	9 0:40
Cuisson	CHAUFFE	60min(s) 0:00	65 0:00	65 0:00	70 0:00	55 0:00	60 0:00	80 0:00	50 0:00	60 0:00	35 0:00	40 0:00
Maintien au chaud	Température à 72°C, Alarme toutes les 5min	60min(s)		60		60		60	60		60	

Programme/ Poids		PATE PAIN	SANDWICH		CONFITURE	GATEAU	CUISSON
		1:30	2:55	3:00	1:20	2:50	1:00
		2.0	1.5	2.0			
Pétrissage 1	MARCHE : 1sec ; ARRET: 1sec	2 1:28	3 2:52	3 2:57	N/A	2 2:48	N/A
	MARCHE : 29sec ; ARRET: 1sec,	4 1:24	2 2:50	2 2:55		4 2:44	
	Pétrissage sans interruption	14 1:10	10 2:40	10 2:45		4 2:40	
Monte 1	MONTE UNIQUEMENT, PAS DE PETRISSAGE ET DE CHAUFFAGE	N/A	40 2:00	40 2:05	15mins (Chauffe pour la préparation de la confiture) 1:05	5 2:35	N/A
Pétrissage 2	Pétrissage sans interruption	N/A	1A 1:59	1A 2:04	N/A	5A 2:30	N/A
	MARCHE : 29sec ; ARRET: 1sec,		2 1:57	2 2:02		15 2:15	
	MARCHE : 29sec ; ARRET : 1sec,		2 1:55	2 2:00			
	CHAUFFAGE à ce stade, Température à 30°C, MARCHE : 5sec ; ARRET : 25sec						
Monte 2	Température à 32°C, MARCHE : 5sec ; ARRET: 25sec	20 0:50	24 1:31	24 1:36	N/A	29 1:46	N/A
	Pétrissage 30sec	0.5	0.5	0.5		0.5	
	Température à 32°C, MARCHE : 5sec ; ARRET: 25sec	9.5 0:40	0.5 1:30	0.5 1:35		0.5 1:45	
Monte 3	Température à 34°C, MARCHE : 5sec ; ARRET: 25sec,	40 0:00	40 0:50	40 0:55	45mins Température à 34°C, MARCHE : 0.5sec ; ARRET: 4.5sec 0:20	35 1:10	N/A
Cuisson	CHAUFFE	N/A	50 0:00	55 0.00	20mins (REFROIDIT) 0:00	70 0.00	60
Maintien au chaud	Température à 72°C, ALARME toutes les 5min	N/A	60	60	N/A	60	60

Procéder de la façon suivante:

- Laver les fruits frais. Peler les pommes, les pêches les poires ainsi que les autres fruits à peau épaisse.

- Toujours suivre les doses indiquées, car elles correspondent précisément au programme « CONFITURE ». Sinon la confiture risque de bouillir trop tôt et de déborder.

- Peser les fruits, les couper en petits morceaux (max. 1 cm).

- Ajouter du sucre glace 2 : 1 selon les quantités indiquées. Ne surtout pas utiliser de sucre normal ni de sucre glace 1 : 2 car la confiture ne serait pas assez épaisse.

- Mixer les fruits avec le sucre et verser la préparation dans le bol de cuisson, appuyer sur le programme qui se met en marche automatiquement.

- Après que le signal sonore se soit fait entendre, verser la confiture dans des pots en verre, et les fermer correctement.

CONFITURE DE FRAISES:

Laver les fraises fraîches et les couper en moreaux, où réduites en purée

Quantité de fraises	900 g
Sucre glace 2 :1	500 g
Jus de citron	15 ml

Mélanger tous les ingrédients dans le bol de cuisson avec une raclette en plastique.
Sélectionner le programme « CONFITURE » en appuyant sur la touche correspondante.
Enlever le sucre resté sur les rebords sur bol de cuisson à l'aide d'une spatule.

CONFITURE DE BAIES

Baies décongelées	950 g
Sucre glace 2 :1	500 g
Jus de citron	15 ml

Mélanger les ingrédients dans le bol de cuisson.
Sélectionner le programme « CONFITURE » en appuyant sur la touche correspondante.
Lorsque le signal sonore se fait entendre sortir le bol de cuisson de l'appareil à l'aide de gants isolants.
Verser la confiture dans des pots en verre et les fermer correctement.

CONFITURE D'ORANGE:

Oranges	900 g
Citrons	100 g
2 : 1 sucre glace	500 g

Peler les oranges et les citrons et les couper en petits cubes. Ajouter le sucre et mélanger tous les ingrédients dans le bon de cuisson.

16. La machine à pain en marche doit être placée à une distance minimum de 10 cm d'autres objets.

17. Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.

18. Faites attention lorsque vous voulez sortir le moule à pâte de la machine à pain.

19. Ne cognez jamais le moule à pâte sur les parois ni sur les bords de l'appareil lorsque vous le sortez de celui-ci afin de ne pas l'endommager.

20. Déplacez l'appareil avec beaucoup de précaution lorsqu'il est rempli de liquides chauds.

21. Ne retirez jamais le moule lorsque l'appareil est en marche.

22. N'introduisez pas de feuilles métalliques ou d'autres matériaux dans l'appareil, ceci risquerait d'entraîner un incendie pour un court-circuit.

23. Ne couvrez jamais la machine à pain avec une serviette ou d'autres matériaux. La chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper librement.

24. Le fait de couvrir l'appareil d'un matériau combustible ou sa mise en contact avec des matériaux, tels que les rideaux, entraînerait un incendie.

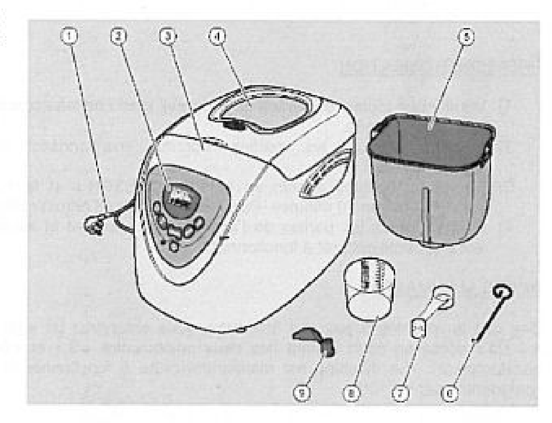
25. Ne branchez ou débranchez jamais votre appareil avec les mains humides.

26. N'utilisez pas votre appareil pour une autre fonction que celle pour laquelle il est conçu.

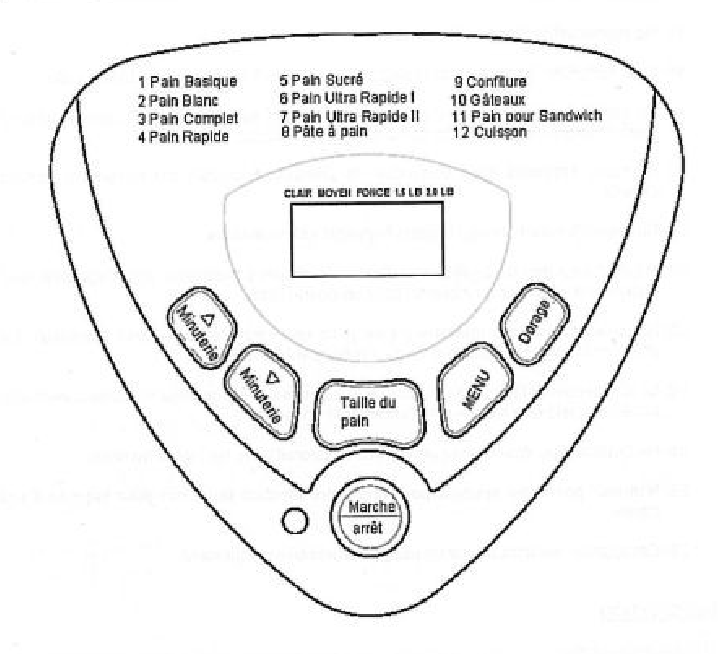
27. Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.

DESCRIPTION

1/ Câble d'alimentation
2/ Panneau de contrôle
3/ Corps de l'appareil
4/ Hublot de contrôle
5/ Moule
6/ Crochet
7/ Cuillère de mesure
8/ Gobelet gradué
9/ Bras pétrisseur



PANNEAU DE COMMANDE



PREMIERE UTILISATION

1) Vérifier que toutes les parties de l'appareil ainsi que les accessoires sont complets et non endommagés.
2) Nettoyez toutes les parties comme mentionnées dans le paragraphe « NETTOYAGE ».
3) Mettez la machine à pain en mode « CUISSON » et faite la fonctionner à vide pendant environ 10 minutes. Puis laissez l'appareil refroidir et nettoyez la à nouveau.
4) Séchez toutes les parties de l'appareil correctement et assemblez-les. Maintenant votre appareil est prêt à fonctionner.

APRES ALLUMAGE

Dès que la machine à pain est branchée, vous entendrez un « Bip » et l'écran affichera « 3 :00 » après un court instant (les deux points entre « 3 » et « 00 » ne clignotent pas constamment). La machine est maintenant prête à fonctionner et l'écran affiche « 1 » (programme par défaut).

GATEAU POUR CAFE:

Pâte	Poids	PETIT	GROS
Lait		170 ml	225 ml
Sel		1,25 mg	2,5 mg
Jaune d'oeuf		1	1
Margarine		10 g	20 g
Farine à pain		350 gr	450 gr
Sucre		35 gr	50 gr
Levure chimique		½ sachet	¾ sachet

Programme: PÂTE

Sortir la pâte du moule à pâte, et la travailler.
Lui donner une forme ronde où carrée et ajouter les ingrédients suivants:

Beurre fondu	30 ml	45 ml
Sucre	75 gr	100 gr
Cannelle rapée	5 mg	7,5 mg
Noisettes écrasées	60 g	90 g

Verser le beurre dans la pâte.
Mixer le sucre, la cannelle et les noisettes dans un bol et les verser sur le beurre.
Laisser la pâte reposer pendant 30 minutes dans un emplacement chaud puis le faire cuire.

BRETZELS:

Pâte	Poids	PETIT	GROS
Eau		200 ml	300 ml
Sel		1,25 mg	2,5 mg
Farine à pain		360 g	540 g
Sucre		2,5 ml	3,75 ml
Levure chimique		½ sachet	¾ sachet

1 oeuf (légèrement battu) à étaler
Gros sel à étaler.
Verser tous les ingrédients à l'exception de l'oeuf et du gros sel dans le bol à pâte.

Programme: PÂTE

Lorsque le signal sonore se fait entendre, et que l'écran digital affiche 0:00 appuyer sur le touche « MARCHE/ ARRÊT. »
Faire chauffer le four à 230°
Diviser la pâte en plusieurs morceaux et former des rouleaux longs et fins à partir des morceaux de pâte.
Faire les bretzels et les poser sur une plaque de cuisson graissée. Recouvrir les bretzels d'œuf battu et saupoudrer de sel. Faire cuire les bretzels à 200° entre 12 et 15 minutes dans le four préchauffé.

CONFITURES:

Il est très facile de préparer des confitures où des marmelades avec la machine à pain. Même si vous n'avez jamais fait de marmelades auparavant, vous pouvez être sûrs d'en préparer de savoureuses.

PREPARATION DE LA PÂTE

Vous pouvez facilement préparer la pâte avec le programme « PÂTE » de votre machine à pain. La pâte peut être travaillée davantage et cuite au four.
Pendant la seconde phase de pétrissage, ajouter les ingrédients lorsque vous entendez le signal sonore.
Dans le programme « PÂTE » il n'y a pas de différences dans les niveaux de cuisson. Vous trouverez ci-dessous quelques recettes avec les doses que vous pouvez préparer:

BAGUETTE:

Pâte	Poids	0,70 Kgs	0,90 Kgs
Eau		260 ml	330 ml
Levain de froment		25 g	50 g
Sel		2,5 mg	5 mg
Sucre		2,5 mg	5 mg
Farine à pain		340 g	420 g
Farine de froment		45 g	60 g
Levure chimique		½ sachet	¾ sachet

Programme: PÂTE

Diviser la pâte en 2-4 morceaux de forme allongée puis laisser reposer 30 à 40 minutes.
Dessiner des traits en diagonal sur le dessus des pains et les mettre au four.

PIZZA A LA FARINE COMPLETE:

Pâte	Poids	0,70 Kgs	0,90 Kgs
Eau		250 ml	330 ml
Sel		2,5 mg	5 mg
Huile d'olive		30 ml	45 ml
Farine de blé complet		380 g	500 g
Germe de blé		15 mg	22,5 mg
Levure chimique		½ sachet	¾ sachet

Programme: PÂTE

Etaler la pâte, découper des formes rondes et les laisser reposer 10 minutes.
Etaler de la sauce à pizza avec les ingrédients désirés, puis faire cuire 20 minutes.

CROISSANTS:

Pâte	Pour 14 pièces
Œuf	1
Remplir d'eau ou de lait	225 ml
Beurre	60 g
Sel	5 mg
Sucre	30 mg
Farine à pain	400 gr
Levure chimique	¾ de sachet

Rouler des triangles en commençant par le côté le plus large et les poser sur une plaque de cuisson graissée.
Les enduire de d'œuf battu et les faire cuire pendant 20 minutes dans un four à 190°. Ne pas ouvrir le four durant la cuisson.

FONCTIONS & OPERATIONS
PANNEAU DE CONTRÔLE

Le panneau de contrôle est équipé de 6 boutons et d'un grand écran digital.

MENU

Le menu permet d'utiliser différents programmes. A chaque fois que la touche « MENU » est pressée (accompagné d'un « Bip » court) le programme change. En appuyant sur le bouton en continu les 12 programmes s'affichent les uns à la suite des autres sur l'écran digital.

DORAGE

Appuyez sur cette touche pour sélectionner le degré de cuisson de la croûte, « PEU DORE, MOYEN, FONCE».

TAILLE DU PAIN

Appuyez sur cette touche pour sélectionner la taille du pain. Veuillez noter que la durée de l'opération totale peut varier selon la taille du pain.

MARCHE/ ARRÊT

Pour démarrer ou arrêter le programme, appuyez sur le bouton «MARCHE/ ARRÊT».

MARCHE: pour démarrer le programme, appuyez sur «MARCHE/ ARRÊT». pendant 1 seconde, un court « Bip » se fait entendre et les 2 points sur l'écran digital se mettent à clignoter et le programme commence. Les autres boutons sont inactifs à l'exception du bouton MARCHE/ ARRÊT une fois le programme commencé.
ARRÊT: Pour arrêter le programme appuyez sur « MARCHE/ ARRÊT » pendant environ 1 seconde jusqu'à ce qu'un « Bip » confirme que le programme est éteint. Cela permet d'éviter une interruption involontaire du programme.

MARCHE/ ARRÊT

Les 2 points sur l'écran digital se mettent à clignoter : le programme commence.
Les 2 points sur l'écran digital restent allumés: le programme s'arrête.

MINUTERIE

Si vous souhaitez programmer la mise en marche de votre machine à pain vous pouvez sélectionner l'heure de mise en marche.

Vous devez sélectionner la programmation en appuyant sur « MINUTERIE ▲ » ou « MINUTERIE ▼ ». Veuillez noter que le délai de programmation inclus le programme de temps de cuisson.
Vous devez sélectionner dans un premier temps le degré de brunissage, puis appuyez sur « MINUTERIE ▲ » ou « MINUTERIE ▼» pour avancer ou reculer la programmation de 10 minutes. La minuterie peut être préprogrammée au maximum 13 heures à l'avance.

Exemple: S'il est 8H30 si vous souhaitez que votre pain soit prêt pour le lendemain matin à 7H soit dans 10H30, sélectionnez votre menu, la couleur, la taille du pain puis presser sur « MINUTERIE ▲ » ou « MINUTERIE ▼ » jusqu'à ce que 10H30 apparaisse sur l'écran digital. Puis appuyez sur la touche « MARCHE/ ARRÊT » pour déclencher le programme.
Vous aurez du pain frais à 7H00 le lendemain matin. Si vous ne sortez pas le pain de l'appareil immédiatement, le programme de chauffage d'1 heure se mettra en marche.

Note:
Nous vous conseillons de n'utiliser la minuterie que pour fabriquer du pain avec des mélanges prêts à l'emploi, étant donné que les ingrédients frais pour pâte tels que le lait et les œufs risquent d'être rapidement avariés.

ECRAN DIGITAL

1) Si l'écran affiche « H:HH » une fois le programme commencé, (voir figure 1) cela signifie que la température à l'intérieur de l'appareil est trop élevée. Par conséquent, le programme doit être interrompu. Ouvrir le couvercle et laisser l'appareil refroidir pendant 10 à 20 minutes.

2) Si l'écran digital affiche « E:EE » une fois que vous avez appuyé sur MARCHE/ARRÊT (voir figure 2) cela signifie que le capteur de température est déconnecté. Faites vérifier celui-ci par le service après-vente où un réparateur agréé.

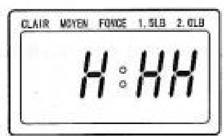


Figure 1

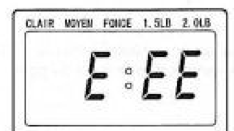


Figure 2

TEMPERATURE AMBIANTE

La machine à pain doit pouvoir fonctionner à différents degrés de température ambiante, mais la taille du pain pourrait être différente si l'appareil est utilisé dans une pièce chaude ou une pièce très froide. La température idéale de la pièce dans laquelle vous utilisez votre appareil doit se situer entre 15°C et 34°C.

MENU

Le menu permet d'utiliser différents programmes. A chaque fois que la touche « MENU » est pressée (accompagné d'un « Bip » court) le programme change. En appuyant sur le bouton en continu les 12 programmes s'affichent les uns à la suite des autres sur l'écran digital. Sélectionner le programme désiré. Le fonctionnement des 12 programmes est expliqué ci-dessous:

1) Pain Basique: Ce programme s'utilise pour les pains blancs. Vous pouvez également ajouter différents ingrédients pour apporter du goût à votre pain.

2) Pain Blanc: Pour les pains à base de farine blanche fluide finement moulue à la française et les pains légers à croûte croustillante.

3) Pain Complet: Pour les pains contenant de fortes proportions de farine de froment complète et de farine de seigle. D'habitude, ces pains sont plus lourds et plus compacts que les pains blancs. Il n'est pas conseillé d'utiliser la programmation différée car cela donnerait un résultat médiocre.

4) Pain Rapide: Les pains rapides sont fabriqués avec de la farine et du bicarbonate de soude qui activent l'humidité et la cuisson.

5) Pain Sucré: Ce programme peut être utilisé pour fabriquer des biscuits, des gâteaux ou du pain sucré et pour les recettes dans lesquelles on ajoute du sucre, des raisins secs ou du chocolat.

PAIN AUX NOIX ET CANNEBERGE

Poids	0.680	0.906
Lait	120 ml	160 ml
Œufs	2	2
Beurre/ huile	12 CS	15 CS
Sucre	12 CS	15 CS
Zeste de citron	¾ CS	1 CS
Farine à pain	380 g	500 g
Noix concassées	40 g	60 g
Levure chimique	1 CS	1 CS

Programme : DOUX

PAIN SUCRE

Poids	0.680	0.906
Eau	120 ml	190 ml
OEufs	2	3
Huile	6 CS	9 CS
Sucre	6 CS	9 CS
Sel	1 ½ CS	2 CS
Farine à pain	400 g	520 g
Raisins	50 g	75 g
Levure chimique	1 CS	1 1/2 CS

Programme : DOUX

PAIN DE VACANCES

Poids	0.680	0.906
Eau	100 ml	120 ml
Lait	140 ml	180 ml
Huile	6 CS	9 CS
Sel	*1 ½ CS*	*2 CS*
Sucre	12 CS	15 CS
Farine à pain	380 g	500 g
Noix concassées	60 g	80 g
Levure chimique	1 CS	1 1/2 CS

Programme : DOUX

PAIN SANDWICH

Poids	0.680	0.906
Eau	220 ml	300m
Huile	4,5 CS	6 CS
Sel	1 ½ CS	2 CS
Sucre	3 CS	4,5 CS
Farine à pain	380g	500 g
Levure chimique	1 ¼ CS	1 ½ CS

Programme : SANDWICH

CAKE

Poids	0.680	0.906
Beurre	24 CS	30 CS
Sucre	24 CS	30 CS
Œufs	5	6
Farine avec poudre à lever	1 ½ tasse	2 tasses
Jus de citron	4,5 CS	5,25 CS
Levure chimique	2/3 CS	4/5 CS

Programme : CAKE

PAIN A LA BIERE

Poids	0.906
Beurre eau	220 ml
Œufs	2
Farine tous types	500 g
Sucre	½ tasse
Levure de boulangerie	3 CS
Sel	½ CS
Raisin	1 tasse

Programme : RAPIDE

PAIN AU RIZ

Poids	0.680	0.906
Eau de cuisson riz	230 ml	300 ml
Farine à pain	400 g	520 g
Poids du riz rond	35 g	50 g
Sucre	3 CS	4 CS
Levure chimique	0,9 CS	1 CS
Huile	3 CS	4,5 CS

Programme : PAIN BASIQUE

PAIN AUX CAROTTES

Poids	0.680	0.906
Eau	250 ml	310 ml
Beurre	4,5 CS	6 CS
Farine à pain	450 g	520 g
Carottes râpées	56 g	70 g
Sel	1 CS	1 CS
Sucre	6 CS	7,5 CS
Levure chimique	1 CS	1 CS

Programme : PAIN BASIQUE

PAIN ULTRA RAPIDE AU PESTO

Poids	0.680	0.906
Eau	270 ml	340 ml
Pesto préparé	6 CS	9 CS
Lait en poudre	4 CS	6 CS
Sucre	4 CS	6 CS
Sel	½ CS	2/3 CS
Farine à pain	380g	500 g
Levure chimique	3 CS	4 CS

Programme : ULTRA RAPIDE

PAIN AU MAIS

Poids	0.906
Lait	120 ml
Œufs	3
Beurre ou margarine	1/3 tasse
Sucre	¼ tasse
Sel	1 CS
Farine tous types	350 g
Farine de maïs	140 g
Levure chimique	5 CS

Programme : RAPIDE

PAIN AUX FIGUES ET NOIX

Poids	0.680	0.906
Eau	250 ml	310 ml
Farine à pain	330 g	460 g
Farine de seigle	75 g	100 g
Sel	1 CS	1 CS
Huile	1	2
Figues émincées	35 g	50 g
Noix concassées	35 g	50 g
Miel	3 CS	4,5 CS
Levure chimique	1 ¼ CS	1 ½ CS

Programme : BASIQUE

PAIN BLANC CLASSIQUE

Poids	0.680	0.906
Eau	250 ml	310 ml
Sel	1 CS	1 1/3 CS
Sucre	2,25 CS	1 CS
Farine à pain	390 g	500 g
Levure chimique	1 ¼ CS	1 ½ CS
Huile	1 CS	6 CS

Programme : PAIN BLANC

PAIN ULTRA RAPIDE AU POIVRE &FROMAGE

Poids	0.680	0.906
Eau	230 ml	300 ml
Fromage	40 g	55 g
Lait en poudre	6 CS	9 CS
Sel	2/3CS	1 CS
Sucre	6 CS	9 CS
Poivre noir en grains	1 CS	1 1/3 CS
Farine à pain	410 g	520 g
Levure chimique	3 CS	4 CS
Huile	3 CS	6 CS

Programme : ULTRA RAPIDE

6) Pain Ultra rapide I: Utilisez ce programme pour obtenir un pain de 700 gr en un minimum de temps. Généralement le pain fait avec le programme «Ultra rapide» est plus petit qu'en utilisant le programme «Rapide».

7) Pain Ultra rapide II: Utilisez ce programme pour obtenir un pain de 900 gr en un minimum de temps. Généralement le pain fait avec le programme «Ultra rapide» est plus petit qu'en utilisant le programme «Rapide».

8) Pâte à pain : Pour obtenir par exemple de la pâte à la levure (levain) en vue de réaliser des épis ou des petites boules de pain, la phase de cuisson est supprimée dans ce programme.

9) Confiture: Ce programme vous permet de réaliser vous-mêmes très simplement votre confiture.

10) Gâteaux: Ce programme vous permet de réaliser ces gâteaux.

11) Pain pour Sandwich: Ce programme vous permet de réaliser du pain pour faire des sandwichs

12) Cuisson : Sur ce programme, le robot à pain cuit le pain exclusivement sans pétrir au préalable la pâte ni la laisser lever. Il sert également pour augmenter le temps de cuisson selon le programme choisi.

COMMENT FABRIQUER DU PAIN

1. Placez le moule dans la machine à pain puis appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche correctement. Fixez le bras pétrisseur sur l'axe central. Tournez le dans le sens des aiguilles d'une montres jusqu'à ce qu'il soit enclenché également. Il est recommander d'enduire les trous de margarine résistant à la chaleur avant de positionner le bras pétrisseur afin d'éviter que la pâte colle sur celui-ci. De plus, il sera plus facile d'enlever le pain collé sur le bras pétrisseur.
2. Verser les ingrédients dans le moule. Suivez l'ordre de la recette. D'abord le liquide, puis ajouter le sucre, le sel, la farine et la levure en dernier. Si vous souhaitez préparer une pâte plus lourde avec du seigle, ou de la farine complète, il est préférable d'inverser l'ordre de ingrédients, c'est-à-dire d'abord la levure, et la farine, puis le liquide pour obtenir un meilleur résultat. Faire un petit trou dans la farine, ajouter la levure et assurez-vous qu'elle la levure n'entre pas en contact avec le sel ou le liquide.
3. Fermer le couvercle et brancher la prise de l'appareil.
4. Allumez le bouton.
5. Appuyez sur la touche MENU jusqu'à sélectionner le programme souhaité.
6. Appuyez sur la touche DORAGE pour sélectionner le degré de dorage du pain.
7. Appuyez sur la touche «TAILLE DE PAIN» pour sélectionner la taille désirée (1,5 LB ou 2,0 LB).
8. Sélectionner l'heure désirée en appuyant sur la touche « Minuterie ▲ » ou « Minuterie ▼». Cette étape peut être évitée si vous voulez mettre l'appareil en marche immédiatement.

9. Appuyez sur la touche MARCHE/ ARRET pour démarrer le processus de mise en marche.

10. Pour les programmes BASIQUE, PAIN BLANC, PAIN COMPLET, GATEAUX, SANDWICH, un Bip long se fera entendre durant ces cycles. Ceci est pour vous avertir qu'il faut rajouter les ingrédients.

11. Ouvrez le couvercle et mettez-y les ingrédients. Il est possible que de la vapeur s'échappe par ventilation du couvercle durant la cuisson. C'est tout à fait normal.

12. Lorsque le processus de cuisson est terminé un Bip se fait entendre. Vous pouvez alors appuyez sur la touche MARCHE/ ARRET pendant environ 3-5 secondes pour arrêter le processus et sortir le pain. Ouvrer le couvercle, et utilisez des gants isolants pour sortir le pain du moule. Attrapez la poigné du moule à pâte fermement et tirer le moule vers le haut pour le sortir de l'appareil.

13. Laissez le pain refroidir avec de le sortie du moule. Puis utilisez une spatule anti-adhésive pour décoller les côtés du pain du moule.
Attention: Le moule ainsi que le pain peuvent être très chaud ! Faites attention en tenant la poignée du moule et utilisez des gants isolants.

14. Tourner le moule vers le bas au-dessous d'un plat et secouer le doucement jusqu'à ce que le pain se décolle du moule.

15. Enlevez le pain doucement du moule et laissez le refroidir environ 20 minutes avant de le couper.

16. Si vous n'êtes pas dans la pièce ou que vous n'avez pas appuyé sur la touche MARCHE/ ARRET en fin de processus, *le pain restera chaud pendant une heure*, une fois la fonction maintien au chaud terminée, 10 Bips se feront entendre et l'appareil s'éteindra automatiquement puis l'appareil s'arrêtera.

17. Lorsque vous n'utilisez plus l'appareil, débranchez-le
Note: Avant de trancher le pain, utilisez le crochet pour enlevez le bras pétrisseur pris dans le fond du pain. Le pain est chaud, n'enlevez jamais le bras pétrisseur avec les mains.

INSTRUCTIONS SPECIALES

1/ PAIN RAPIDES:

Les pains rapides sont fabriqués avec de la farine et du bicarbonate de soude qui activent l'humidité et la cuisson. Pour obtenir des pains rapides parfaits, nous vous suggérons de verser les liquides dans le fond du moule, et les ingrédients secs sur le dessus. Pendant le mixage initial il se peut que les ingrédients collent aux angles du moule, dans ce cas utilisez une spatule en plastique pour les décoller.

2/ PAIN ULTRA RAPIDE:

La machine à pain peut cuire du pain en 1 heure 52 minutes avec le programme rapide. Ces 2 fonctions peuvent cuire du pain en 58 minutes. Veuillez noter que la température des ingrédients liquides tels que l'eau doivent être entre 48 et 50°C, vous pouvez utiliser un thermomètre pour vérifier la température. De la température de l'eau dépend la performance de la cuisson. Si elle est trop basse, le pain n'atteindra pas la taille désirée, si l'eau est trop chaude cela coupera l'effet de la levure, ce qui affectera la performance de la cuisson.

GUIDE DE RECETTES

PAIN BLANC

Poids	0.680	0.906
Eau	250 ml	300 ml
Sel	1,5 CS	2 CS
Sucre	6 CS	7,5 CS
Semoule de blé	120 g	150 g
Farine à pain	270 g	350 g
Levure chimique	1 ¼ CS	1 ½ CS
Huile	6 CS	7,5 CS

Programme: PAIN BLANC

PAIN AUX NOIX & RAISINS

Poids	0.680	0.906
Eau ou lait	250 ml	300 ml
Margarine ou beurre	6 CS	7,5 CS
Sel	1 ½ CS	2 CS
Sucre	6 CS	7,5 CS
Farine à pain	450 g	520 g
Levure chimique	1 1/5 CS	1 ½ CS
Raisins	50 g	75 g
Noix concassées	30 g	40 g

Programme: BASIQUE

PAIN A LA PATATE DOUCE

Poids	0.680	0.906
Lait	170 ml	230 ml
Margarine ou beurre	4,5 CS	6 CS
Œufs	1	1
Patates douces cuites écrasées	120 g	150 g
Sel	1 CS	1 ½ CS
Sucre	6 CS	9 CS
Farine à pain	380 g	460 g
Levure chimique	1 CS	1 ¼ CS

Programme: BASIQUE

PAIN COMPLET

Poids	0.680	0.906
Eau	250 ml	320 ml
Margarine ou beurre (cuillère à soupe)	4,5 CS	6 CS
Sel (Petite cuillère)	1 PC	1 PC
Sucre (cuillère à soupe)	1 CS	1 CS
Farine à pain	380 g	490 g
Levure chimique (Petite Cuillère)	1 PC	1 ¼ PC

Programme: Farine complète

PAIN BLANC TRADITIONNEL

Poids	0.680	0.906
Eau	250 ml	300 ml
Margarine ou beurre	3 CS	4,5 CS
Sel	1 CS	1 CS
Lait en poudre	4,5 CS	5,25 CS
Sucre	4,5 CS	6 CS
Farine blanche	450 g	520 g
Levure chimique	1 ¼ CS	1 ½ CS

Programme: BASIQUE

PAIN BLANC ITALIEN

Poids	0.680	0.906
Eau	220 ml	280 ml
Sel	1 CS	1 CS
Margarine ou beurre	7,5 CS	9 CS
Sucre	7,5 CS	9 CS
Farine à pain	300 g	400 g
Semoule de maïs	80 g	100 g
Levure chimique	1 ½ CS	1 ¾ CS

Programme: SANDWICH

PAIN SUCRE

Poids	0.680	0.906
Lait	210 ml	230 ml
Margarine ou beurre	4,5 CS	6 CS
Œufs	1	2
Sel	1 CS	1 CS
Miel	4,5 CS	6 CS
Sucre	9 CS	12 CS
Farine à pain	450 g	520 g
Levure chimique	1 CS	1 ¼ CS

Programme: SUCRE

PAIN AU FROMENT

Poids	0.680	0.906
Eau	150 ml	220 ml
Sucre	7,5 CS	9 CS
Sel	1 CS	1 CS
Beurre ou margarine	4,5 CS	6 CS
Miel	3 CS	4,5 CS
Œufs	2	2
Farine complète de froment	380 g	500 g
Levure chimique	2 ½ CS	4 CS

Programme: Farine complète

couvercle.	température environnante est trop élevée.	
La taille du pain est trop petite et la pâte n'a pas levé.	Pas ou pas assez de levure ou la levure n'agit pas parce que la température de l'eau est trop élevée ou la levure a été trop vite en contact avec le sel ou la température environnante est trop basse.	Vérifiez la quantité de levure et vérifier si sa date d'utilisation n'est pas dépassée. Augmenter la température environnante.
Il y a tellement de pâte qu'elle déborde du moule.	Il y a trop d'eau pour la proportion de pâte et la quantité de levure est excessive.	Réduire la quantité de liquide.
Le pain une fois cuit s'effondre au milieu.	La farine utilisée n'est pas adaptée pour faire du pain aussi la pâte ne peut pas lever.	Utilisez de la farine pour pain.
	La température de la levure est trop élevée.	Il faut que la température de la levure soit moins élevée que celle de la pièce où vous vous trouvez.
	Il y a trop d'eau aussi la pâte est trop imbibée et molle.	Ajuster l'eau en fonction de la capacité d'absorption de la pâte.
Le pain est trop lourd et la pâte est trop compacte.	Il y a trop de farine et trop peu d'eau.	Il faut réduire la quantité de farine et augmenter l'eau.
	Il y a trop de fruits secs ou trop de farine de blé complète.	Réduire la quantité de fruits secs et augmenter la quantité de levure.
Le pain est creux au milieu.	Il y a trop d'eau, trop de levure, ou pas de sel.	Réduire l'eau ou la levure et vérifier la quantité de sel.
	La température de l'eau est trop élevée.	Vérifier la température de l'eau.
Il y a de la farine sèche sur la surface du pain.	Il y a des ingrédients à base de gluten dans la pâte comme du beurre, des bananes….	N'ajoutez pas d'ingrédients trop glutineux dans le pain.
La croûte est trop épaisse et la couleur du pain cuit est trop foncée quand vous préparez des gâteaux avec beaucoup de sucre.	Certaines recettes ou certains ingrédients ont beaucoup d'effet sur la préparation du pain. La couleur du pain cuit est très foncée à cause du sucre.	Si la couleur du pain est trop foncée pour les recettes contenant beaucoup de sucre, appuyez sur M/A pour interrompre le programme environ 5 à 10 minutes avant le temps de cuisson programmé. Laissez le pain reposer 20 minutes couvercle fermé après qu'il soit cuit avant de le sortir du moule.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débrancher la machine à pain et laissez la refroidir.

1. Le Moule : Enlevez le moule à pâte en tirant sur la poignée. Essuyez l'intérieur et l'extérieur à l'aide d'un chiffon doux. N'utilisez pas de produits abrasifs afin de ne pas endommager le revêtement anti-adhésif. Le moule doit être complètement sec avant d'être réinstallé dans l'appareil.
   Note: Insérer le moule à pâte en le pressant légèrement jusqu'à ce qu'il soit fixé correctement.
2. Le bras pétrisseur: Si le bras pétrisseur est difficile à enlever utiliser le crochet pour vous aider. Essuyez-le également avec un chiffon doux. Veuillez noter que le moule ainsi que le bras pétrisseur peuvent être mis au lave-vaisselle.
3. Le corps de la machine à pain: Essuyez doucement l'extérieur de la machine à pain avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits abrasifs car vous endommageriez la surface de l'appareil. N'immergez jamais le corps de l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
4. Avant de ranger votre machine à pain assurez-vous qu'elle est complètement refroidie, propre et assurez-vous que le couvercle est bien fermé.

INTRODUCTION DES INGREDIENTS

FARINE A PAIN

La farine à pain a une forte teneur en gluten, (cette farine est forte en protéine), elle donne un bonne élasticité au pain et permet au pain de garder sa forme une fois que la pâte a levé. Étant donné que la teneur en gluten est plus importante que dans la farine traditionnelle, elle peut être utilisée pour fabriquer des pains de grande taille et de meilleure qualité. La farine à pain est l'un des ingrédients les plus importants dans la fabrication du pain.

FARINE PURE

La farine pure est fabriquée avec un mélange bien choisi de blé doux et dur, elle est utilisée pour fabriquer des pains ou des gâteaux rapidement.

FARINE COMPLETE

La farine complète est fabriquée en broyant du blé complet, elle contient la peau du blé et le gluten. La farine complète est plus lourde et plus nutritive que la farine traditionnelle. Les pains à base de farine complète sont de petite taille. Certaines recettes mélangent la farine complète et la farine à pain pour obtenir de meilleurs résultats.

FARINE DE BLE NOIR

La farine de blé noir est une sorte de farine à haute teneur en fibre semblable à la farine complète. Pour obtenir un pain de taille importante il faut l'utiliser avec une grosse proportion de farine à pain.

FARINE A GÂTEAU

La farine à gâteau est obtenue en mélangeant de la farine douce ou de la farine faiblement protéinée, qui est utilisée spécialement pour faire les gâteaux. Vous pouvez choisir des farines de différentes marques pour les tester. Comparez-les et choisissez celle qui vous conviendra le mieux selon vos goûts.

FARINE DE BLE ET FARINE D'AVOINE

La farine de blé et la farine d'avoir sont fabriquées en broyant respectivement le blé et l'avoine. Ce sont les ingrédients additifs pour obtenir du « Pain Rustique », qui sont utilisés pour améliorer la saveur et la texture du pain.

SUCRE

Le sucre est un ingrédient très important pour ajouter une saveur sucrée et colorée au pain. Le sucre blanc est principalement utilisé. Le sucre brun ou le sucre en poudre peuvent être utilisés pour des préparations spéciales.

LEVURE DE BOULANGER
La levure permet de faire lever le pain.
Elle doit être conservée au frais car elle ne sera plus active si elle reste à une température élevée. Avant de l'utiliser vérifier la date et la durée de conversation de celle-ci. Rangez la systématiquement dans le réfrigérateur après chaque utilisation.
Une levure périmée gâchera votre pain. Les étapes ci-dessous vous permettront de voir si votre levure est active ou non.

1) Versez une demi tasse d'eau chaude (45-50°) dans un bol gradué
2) Versez une cuillère à café de sucre dans le bol et remuer, puis saupoudrer 2 cuillères à café de levure sur l'eau.
3) Placez le bol gradué dans un endroit chaud pendant environ 10 minutes. Ne remuez pas l'eau.
4) L'écume dépassera la tasse. Si ce n'est pas le cas, la levure est inactive.

SEL
Le sel est nécessaire pour améliorer la saveur du pain et son croustillant. Mais, il peut limiter l'action de la levure. N'utilisez jamais trop de sel. Vous pouvez également ne pas en mettre et le pain sera plus gros sans sel.

ŒUFS
Les œufs peuvent améliorer la texture du pain, pour obtenir un pain plus nourrissant et plus gros, ajouter un œuf au pain.

MARAGARINE, BEURE ET HUILE VEGETALE
Le beurre rend le pain plus doux et mœlleux et permet de le conserver plus longtemps. Le beurre doit être découpé en petits morceaux et éventuellement le remuer pour le ramollir lorsque vous le sortez du réfrigérateur.

LEVURE CHIMIQUE
La levure est principalement utilisée pour faire le pain ultra rapide ou des gâteaux.

BICARBONATE DE SOUDE
C'est le même principe que pour la levure. Il peut aussi être mélangé à la levure.

EAU ET AUTRE LIQUIDE
L'eau est l'ingrédient essentiel dans la fabrication du pain. En principe la température de l'eau doit être entre 20°C et 25°C. Mais elle pourra être élevée à 45°-50°C pour activer la préparation du pain dans le menu « ULTRA RAPIDE ». L'eau peut être remplacée par du lait frais où de l'eau mélangé avec 2 % de l'eau en poudre, qui peut améliorer la saveur du pain ainsi que son croustillant. Certaines recettes peuvent utiliser des jus de fruit pour obtenir différents goûts de pain (jus de pomme, jus d'orange, jus de citron...).

POIDS DES INGREDIENTS
Une des étapes importantes dans la fabrication du pan est l'utilisation de la quantité d'ingrédients.
Il est fortement recommandé d'utiliser un bol gradué, une cuillère de mesure pour obtenir une quantité précise sinon le pain risque de ne pas correspondre à celui souhaité.

1. Peser les ingrédients
L'eau, le lait frais ou la solution au lait en poudre doivent être mesurés avec le bol gradué. Regarder le niveau de celui-ci horizontalement.
Lorsque vous mesurer l'huile où d'autres liquides, nettoyer correctement le bol gradué de façon à ce qu'il n' yait pas d'autres ingrédients dedans.

2. Mesurer la farine
Lorsque que vous verser la farine dans le bol gradué, égaliser le niveau à l'aide d'une lame de couteau afin que la quantité soit exacte.

3. ETAPE DES INGREDIENTS
Les ingrédients doivent être incorporés de la façon suivante:
Les liquides, les œufs, le sel, la poudre de lait etc.. Lorsque vous mettez les ingrédients, la farine ne peut pas être complètement immergée dans le liquide. La levure de boulanger peut être placée sur la farine sèche. ATTENTION LA LEVURE NE DOIT EN AUCUN TOUCHER LE SEL. Une fois que la farine a été pétrie pendant une durée déterminée un « Bip » vous rappelle que vous pouvez ajouter d'autres ingrédients tels que des fruits dans la préparation. Si ceux-ci sont ajoutés trop tôt la saveur sera diminuée après une longue durée de brassage. Lorsque vous utilisez la fonction « MINUTERIE » sur une longue période, n'ajouter jamais d'ingrédients périssables tels les œufs où les fruits.

DYSFONCTIONEMENTS

PROBLEME	CAUSE	SOLUTION
De la fumée se dégage de la chambre de cuisson ou des ouvertures d'aération.	Les ingrédients collent dans la chambre de cuisson ou sur la face extérieure du moule.	Débrancher la machine à pain, retirer le moule et nettoyer la face extérieure du moule et de la chambre de cuisson.
La croûte du pain est trop épaisse.	Le pain est resté trop longtemps dans son moule après la cuisson et le maintien au chaud et il a perdu toute son humidité.	Retirer le pain de son moule après la cuisson sans le maintenir au chaud.
Il est vraiment difficile de retirer le pain de son moule.	La face intérieure du pain est accrochée au bras pétrisseur.	Après avoir enlevé le pain, remplir le moule d'eau chaude, immerger le bras pétrisseur dans l'eau et laisser agir pendant 10 minutes. Puis rincer et sécher correctement.
Les ingrédients ne sont pas bien mélangés et le pain n'est pas bien cuit.	Mauvais réglage du programme.	Vérifier de nouveau le menu sélectionné et les autres réglages.
	Le couvercle a été ouvert plusieurs fois alors que la machine était en marche.	Le couvercle ne doit plus être ouvert lorsque le pain termine de lever.
	La rotation du bras pétrisseur est bloquée.	Vérifier si le bras pétrisseurs est bloqué par des graines, etc.;Ôtez le moule et vérifier si les entraîneurs tournent. Dans la négative, consulter un réparateur agréé.
	La touche MARCHE/ ARRET a été effleurée pendant que la machine était en marche.	Ne plus utiliser les ingrédients et commencer à zéro.
L'appareil ne démarre pas. Il émet un signal sonore permanent. L'écran affiche H:HH.	L'appareil est encore trop chaud en raison du dernier cycle de cuisson.	Maintenez enfoncée la touche M/A et débranchez l'appareil. Puis ouvrez le couvercle, enlevez le pain et laissez l'appareil refroidir.
Le moteur fait du bruit mais la pâte n'est pas encore levée.	Vérifier si le moule est bien fixé ou le volume de la pâte est trop important et empêche la pâte de se lever.	Fixer le moule et adapter la proportion de la pâte au récipient.
La taille du pain est tellement grande que le pain pousse le	Il y a trop de levure, trop de farine, ou trop d'eau ou la	Vérifiez cela et réduire la levure, la farine ou l'eau.